

BAB IV

KESIMPULAN

1. Kombinasi EVOH, PVDC, dan alumunium foil menghasilkan kemasan yang sangat baik dalam menjaga mutu mie instan maupun mie kering.
2. Pengemasan mie kering cukup menggunakan pengemas fleksibel *monolayer* jenis HDPE.
3. Mie instant yang memiliki kemasan sekunder tidak memerlukan perlindungan tambahan dari lapisan alumunium foil.
4. Kelembaban, suhu, dan pencahayaan gudang secara tidak langsung mempengaruhi inventori.
5. Mie kering dan mie instant yang termasuk barang *fast moving* lebih cocok disimpan dengan tata letak *layout* garis lurus sederhana
6. Penggunaan paga (rak) akan memperpendek jarak tempuh *forklift* dan mengefisienkan penggunaan ruang pada gudang.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2001. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aryawan, D.G.O.W.P. 2005. Analisis Penanganan Produk (Obat) Retur Dengan Pendekatan Minimasi Total Biaya Retur(Studi Kasus di P.T. Tropica Mas Pharmaceuticals). *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Widyatama, Bandung
- Bob, T. 2004. Modern Material Handling. Boston: Proquest
- Eskin, M. dan D. Robinson. 2001. Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbial Changes. CRC Press: Danvers USA
- Halim, T.S. 2001. Perencanaan Pengendalian Persediaan Bahan Baku di PT. Alim Surya Steel. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Kristen Petra, Surabaya
- Harjono, R. dan Y. Prasetyawan. 2010. Perancangan Tata Letak Gudang Untuk Meminimumkan Jumlah Produk Yang Tidak Tertampung Dalam Blok Dan Efisiensi Aktifitas Perpindahan Barang Di Divisi Penyimpanan Produk Jadi PT. ISM Bogasari Flour Mills Surabaya. *Skripsi S-1* Fakultas Teknik Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya
- Harsono, M.S. 2008. Usulan Perancangan Layout Gudang Dengan Kriteria Minimasi Jarak Tempuh Proses Pengambilan Barang (Studi Kasus Di PT Matahari Sentosa Jaya). *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Widyatama, Bandung
- Haq. R. 2009. Top 10 Tips for Warehouse Design. Dubai: ITP Business Publishing Ltd.
- Horseney, R.C. 1994. Principles of Cereal Science and Technology. New York: Minnesota.

- Julianti, E. dan M. Nurminah¹. 2007. Buku ajar: Teknologi Pengemasan. Medan: Digital library Universitas Sumatra Utara. http://ocw.usu.ac.id/course/download/3130000081teknologipengemasan/thp_407_textbook_teknologi_pengemasan.pdf (Mei, 2011)
- Julianti, E. dan M. Nurminah². 2000. Teknologi Kemasan: Kemasan Gelas. Medan: Digital library Universitas Sumatra Utara. http://ocw.usu.ac.id/course/download/3130000081-teknologi-pengemasan/thp_407_handout_kemasan_gelas.pdf (Juni, 2011)
- Koswara, S. 2006. Teknologi mie instant. Bogor: Ebookpangan. <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/TEKNOLOGI%20MIE%20INSTAN.pdf> (Maret, 2009)
- Larsen, H., E.M. Magnus, dan T. Wicklund. 2003. Effect Of Oxygen Transmission Rate Of The Packages, Light, And Storage Temperature On The Oxidative Stability Of Extruded Oat Packaged In Nitrogen Atmosphere. *Journal of Food Science* 68: 1100-1107
- Liesl K.M. 2003. *Permeability Properties of Plastic and Elastomer: Guide to Packaging and Barrier Material*, 2nd Ed. Norwich: William Andrew Publishing
- Liker, J.K. 2002. The Toyota Way: 14 Prinsip Manajemen Dari Perusahaan Manufaktur Terhebat di Dunia. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Made I.S.U, K.A. Nocianitri dan F.W. Tunggadewi. 2009. Study On The Effect Of The Thickness Of Low Density Polyethylene (LDPE) Plastic Film as a Packaging Material of Mangosteen Fruits on The Modification of Oxygen and Carbon Dioxide Gasses. Universitas Udayana. <http://www.scribd.com/doc/60827907/9-Mangos-Teen-Respiration> (Juni 2011)
- Miranda, S.T. dan W.T. Amin. 2001. Manajemen Logistik dan Supply Chain Management. Jakarta : Harvarindo
- Namsai, S., T. Keokamnerd, K. Arkanit, dan P. Warasawas. 2007. Effects of Packaging Systems on Shelf-Life Stability of Thai-Style Fried Rice Crackers. *Asian Journal of Food and Agro-industry*: 2008, 1(02) 78-86.

- Nurminah, M. 2002. Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik Dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. Medan: Digital library Universitas Sumatra Utara
- Satria. 2007. Plant Layout/Facilities layout. <http://bysatria.wordpress.com/2007/03/11/plant-layout-facilities-layout> (Juni, 2011)
- Sulchan, M dan E.W. Nur. 2007. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam. Semarang: FK UNDIP. Maj Kedokt Indon, Volum: 57, Nomor: 2, Februari 2007. <http://mki.indonline.org> (April, 2011)
- Susanto, H.T dan N. Sucipta. 1994. Teknologi Pengemasan Bahan Makanan. Blitar: CV. Family
- Susanto, T. 1993. Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suyitno. 1990. Bahan-bahan Pengemas. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Syarief.R., S. Santausa dan Isyana. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Bogor: IPB.
- Syarief, R. dan H.Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Jakarta: Arcan
- Warman, J. 2004. Manajemen Pergudangan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Wignjosoebroto, S. 2003. Pengantar Teknik dan Manajemen Industri. Surabaya: Penerbit Guna Widya
- Winarno, F.G. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wungkar. 2009. Layout. [http://wungkar.wordpress.com/2009/11/13 /layout/](http://wungkar.wordpress.com/2009/11/13/layout/) (April, 2011)
- Yunarto, H.I dan G.S. Martinus. 2005. Business Concepts Implementation Series in Inventory Management, Jakarta:Elex Media Komputindo